

Les huîtres

Fines de Claire Par 6

Marennes Oléron « Pascal Magné ».....	N°3.....	17,70€
	N°2.....	21,90€

Les Creuses Par 6

Bretagne « Pascal Magné ».....	N°3.....	16,80€
--------------------------------	----------	--------

Les Spéciales Par 6

Gillardeau.....	N°5 Papillon.....	19,80€
Gillardeau.....	N°2.....	31,20€
Perles de l'Impératrice « Joël Dupuch ».....	N°3.....	23,40€
Normandie Utah Beach.....	N°3.....	24,00€

Les Plates Par 6

Belons ou Plates.....	N°2.....	24,60€
-----------------------	----------	--------

Les coquillages

Moules d'Espagne.....	Par 6	6,00€
Amandes de mer.....	Par 6	6,90€
Crevettes grises.....	La portion 100g	8,00€
Palourdes ou praires.....	Par 6	11,10€
Bulots cuits maison.....	La portion 400g	12,00€
Crevettes roses.....	Les 7	17,00€
Tourteau.....	La pièce	18,00€
Langoustines fraîches cuites.....	Les 5	26,00€
Homard canadien froid.....	La pièce env. 500g	56,00€

Champagnes	Bouteille 75cl
EPC Blanc de Noirs.....	74,00€
EPC Rosé.....	83,00€
Pol Roger Brut Réserve.....	95,00€
Moët et Chandon Brut Impérial.....	100,00€
Lallier Blanc de Blancs Grand Cru.....	100,00€
Taittinger Brut Réserve.....	110,00€
EPC Blanc de Blancs Millésimé.....	110,00€
Dom Pérignon.....	270,00€

Coupe de Champagne	15cl
EPC Blanc de Noirs.....	13,50€
EPC Rosé.....	15,50€

Apéritifs		
Americano.....	10cl	7,50€
Kir au Macon.....	15cl	6,00€
Kir royal au Champagne EPC.....	15cl	14,00€
Ricard.....	3cl	5,50€
Pastis 51.....	3cl	5,50€
Porto Rouge (LBV).....	6cl	9,50€
Porto Rouge.....	6cl	6,00€
Martini Bianco, Dry, Rosso.....	6cl	6,00€
Gin Beefeater.....	4cl	9,50€
Vodka Zubrowka, Moskovskaya.....	4cl	9,50€
Vodka Wyborowa Exquisite.....	4cl	13,50€
Whisky Jameson.....	4cl	11,00€
Four Roses.....	4cl	11,50€
Jack Daniel's Single Barrel.....	4cl	12,50€
Aberlour 10 ans.....	4cl	12,00€
The Glenlivet.....	4cl	11,00€
Chivas Regal.....	4cl	11,00€
Chivas Regal 18 ans.....	4cl	15,00€
Clan Campbell.....	4cl	10,00€
Whisky Cardhu.....	4cl	11,00€
Whisky de France Bellevoys.....	4cl	10,00€
Whisky de France Bellevoys Tourbé.....	4cl	12,00€
Campari.....	6cl	8,50€
Suze.....	6cl	7,00€
Lillet blanc, rosé, rouge.....	6cl	8,10€

Boissons chaudes		
Café / Décaféiné.....		3,50€
Café crème.....		4,00€
Irish coffee.....		11,00€
Cappuccino.....		4,50€
Thés / Infusions « Dammann Frères ».....		4,50€

Digestifs			
Marc de Gewurztraminer.....	4cl		10,00€
Calvados Beaujour AOC.....	4cl		11,00€
Calvados Le Père Jules.....	4cl		13,00€
Poire Klipfel.....	4cl		11,00€
Vieille prune Klipfel.....	4cl		11,00€
Hennessy Very Special.....	4cl		11,00€
Cognac Hennessy XO.....	4cl		22,00€
Get 27, Get 31.....	8cl		10,00€
Marie Brizard.....	8cl		10,00€
Manzana.....	8cl		10,00€
Chartreuse verte.....	4cl		10,00€
Rhum Bacardi Réserve 8 ans.....	4cl		11,00€
Rhum Guatemala El Pasador de Ono XO.....	4cl		13,00€

Bières Pression	25cl	50cl
1664.....	5,50€	9,50€
Grimbergen Blonde.....	5,50€	9,50€
Grimbergen Blanche.....	5,50€	9,50€
Demory Paris IPA.....	6,00€	10,00€

Bières Bouteille	33cl
Grimbergen Rouge.....	6,00€
Grimbergen Ambrée.....	6,00€
Carlsberg.....	6,00€
1664 sans alcool.....	5,60€
Pietra (bière ambrée Corse).....	6,50€

Cidre Appie (33cl).....	5,00€
-------------------------	-------

Eaux & Sodas		
Vittel.....	100cl	7,80€
Vittel.....	50cl	5,80€
San Pellegrino.....	100cl	7,80€
San Pellegrino.....	50cl	5,80€
Perrier.....	33cl	5,50€
Coca-Cola, Coca-Cola sans sucres.....	33cl	5,80€
Sprite.....	25cl	5,80€
Orangina.....	25cl	5,80€
Schweppes.....	25cl	5,80€
Fuze Tea Pêche.....	25cl	5,80€
¼ Vittel avec sirop.....	25cl	5,20€
Jus et nectars de fruits Alain Milliat.....	20cl	6,00€
Jus de tomate Alain Milliat.....	20cl	6,00€



Les plateaux de fruits de mer

Plateau WEPLER

4 Gillardeau N°5
 4 Fines de Claires N°2
 8 Bretonnes N°3
 2 Plates N°2
 2 Langoustines
 1 Tourteau
 6 Crevettes roses
 8 Moules d'Espagne
 2 Palourdes
 2 Praïres
 2 Amandes de mer, bulots
 Crevettes grises

Pour 2 personnes..... 126,00€

Pour 1 personne..... 63,00€
(1/2 plateau)

Plateau WEPLER & son homard canadien entier

Pour 2 personnes..... 170,00€

Pour 1 personne..... 85,00€
(1/2 plateau)

Plateau Dégustation

Pour 1 personne..... 38,00€

3 Gillardeau N°5
 3 Plates N°2
 3 Fines de Claire N°2
 3 Bretonnes N°3

Plateau de l'Ecailler

Pour 1 personne..... 39,00€

6 Bretonnes N° 3
 3 Crevettes roses
 4 Moules d'Espagne
 2 Amandes
 2 Praïres
 Bulots

Assiette de Crustacés

Pour 1 personne..... 48,00€

1/2 Tourteau
 1/2 Homard canadien
 2 Langoustines
 4 Crevettes Roses

Verres & Carafes

		Verre 18cl	Carafe 100cl	Carafe 50cl
Pays d'Oc IGP Chardonnay	Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2021/2022.....	7,00€	-	-
Mâcon Villages (Blanc)	« Mise à la propriété ».....	8,00€	44,00€	24,00€
Sancerre Blanc	« Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2022.....	11,50€	-	-
Chablis	« l'Eglantière » Jean Durup 2022.....	12,00€	-	-
Gewurztraminer	Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018.....	15,00€	-	-
Pays d'Oc IGP	Pinot Noir Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2021.....	7,00€	-	-
Graves	Château de Rieufret 2020/2021.....	7,50€	-	-
Côtes du Rhône Villages Rouge	Château La Borie 2019.....	8,00€	-	-
Brouilly	« Mise à la propriété ».....	8,00€	42,00€	22,00€
Touraine Gamay	« Sans sulfites » par Henry Marionnet 2021/2022.....	8,00€	-	-
Sancerre Rouge	« Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2020.....	11,50€	-	-
Côtes de Provence	Domaine Siouvette 2022.....	9,00€	-	-



Vins d'Alsace AOP

		75cl	37,5cl
Riesling	Cuvée Louis Klipfel 2020/2021.....	30,00€	18,00€
Pinot Gris	Cuvée Louis Klipfel 2020/2021.....	32,00€	-
Gewurztraminer	Cuvée Louis Klipfel 2020/2021.....	37,00€	-
Gewurztraminer	Vendanges Tardives Grand Cru Kirchberg de Barr 2018.....	69,00€	-

Vins de Bourgogne AOP

		75cl	37,5cl
Bourgogne	Chardonnay Domaine Aegerter 2020.....	46,00€	-
Chablis	« l'Eglantière » Jean Durup 2022.....	54,00€	-
Givry	« Cuvée Amélie » Domaine Besson 2021/2022.....	68,00€	-
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	« l'Eglantière » Jean Durup 2022.....	72,00€	39,00€
Meursault	Aegerter « Réserve Personnelle » 2021.....	125,00€	-

Vins de la Vallée du Rhône AOP

		75cl	37,5cl
Côtes du Rhône	Belleruche Michel Chapoutier 2022.....	30,00€	-
Châteauneuf du Pape	Clos de l'Oratoire des Papes 2022.....	65,00€	-


Vins de Loire AOP

		75cl	37,5cl
Sancerre	« Les Caillottes » Domaine Reverdy Ducroux 2022.....	52,00€	-
Pouilly Fumé	Pascal Jolivet 2022.....	59,00€	35,00€
Pouilly Fumé	« Indigène » Pascal Jolivet 2021/2022.....	89,00€	-

Vins du Languedoc & Provence

		75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP	Chardonnay Saint-Victor Gérard Bertrand 2021/2022.....	33,00€	-
Côtes de Provence	Minuty « Cuvée Prestige » 2022.....	49,00€	-
 Aude Hauterive IGP	Cigalus « Gérard Bertrand » 2022.....	65,00€	-

Vins Rosés AOP

		75cl	50cl	37,5cl
Côtes de Provence	Domaine Siouvette 2022.....	38,50€	-	-
 Côtes de Provence	Aurose « Au bord de l'Aube » 2022.....	42,00€	-	-
Côtes de Provence	Minuty « Cuvée Prestige » 2022.....	49,00€	-	-



Vin d'Alsace AOP		75cl	37,5cl
Alsace Pinot Noir	Cuvée Louis Klipfel 2020/2021.....	30,00€	18,00€
Vins du Beaujolais AOP		75cl	37,5cl
Juliéas	Cuvée Jules César Jacques Dépaigne 2020.....	33,00€	-
Morgon	Côte du Py Cuvée Mathilde Jacques Dépaigne 2021.....	35,00€	-
Vins de Bourgogne AOP		75cl	37,5cl
Chorey-les-Beaune	Domaine Arnoux Père & Fils 2021.....	64,00€	-
Givry	Haut Colombier Domaine Besson 2021/2022.....	66,00€	-
Nuits Saint-Georges	Domaine Aegerter 2021.....	98,00€	-
Pommard 1 ^{er} Cru	« Les Rugiens » Aegerter 2017.....	110,00€	-
Vins de la Vallée du Rhône AOP		75cl	37,5cl
Côtes du Rhône Villages	Château La Borie 2019.....	32,00€	-
Crozes-Hermitage	Maison Juliette Amat 2021.....	47,00€	-
Châteauneuf du Pape	Clos de l'Oratoire des Papes 2021.....	65,00€	-
Côte Rôtie	Château de Montlys Domaine Semaska 2020.....	90,00€	-
Vins de Loire AOP		75cl	37,5cl
Touraine Gamay	Sans sulfites par Henry Marionnet 2021/2022.....	33,00€	-
Chinon	Clos des Marronniers 2020.....	34,00€	-
Sancerre	« Les Pierres Noires » Domaine Reverdy Ducroux 2020.....	52,00€	-
Vins du Languedoc-Roussillon		75cl	37,5cl
Pays d'Oc IGP	Pinot Noir Saint-Victor « Gérard Bertrand » 2021.....	33,00€	-
 Aude Hauterive IGP	Cigalus « Gérard Bertrand » 2021.....	65,00€	-
Vins de Bordeaux AOP		75cl	37,5cl
Blaye Côtes de Bordeaux	Château Pardaillan 2015/2016.....	28,50€	17,50€
Graves	Château de Rieufret 2020/2021.....	29,00€	18,00€
Moulis-en-Médoc	Haut Brillette, 2 ^e vin du Château Brillette 2019.....	37,00€	-
Lalande de Pomerol	Château Les Hauts Conseillants 2013.....	49,00€	-
Pauillac	Baron Nathaniel, Baron Philippe de Rothschild 2018.....	58,00€	-
Saint Emilion Grand Cru	Château Cantin 2018.....	66,00€	-
Margaux	Zédé de Labégorce, 2 ^e vin du Château Labégorce Zédé 2017.....	64,00€	-
Pessac-Léognan	Les Hauts de Smith, 2 ^e vin du Château Smith Haut Lafitte 2017.....	75,00€	-
Saint Julien 4 ^{ème} Grand Cru Classé	Château Talbot 2014.....	150,00€	-
		Magnum 150cl	
Pouilly Fumé	Pascal Jolivet 2022.....	98,00€	
Moulis en Médoc	Château Brillette 2015.....	120,00€	
Pessac-Léognan	Les Hauts de Smith, 2 ^e vin du Château Smith Haut Lafitte 2018.....	140,00€	
Champagne EPC Blanc de Blancs	245,00€	

Les entrées

Œufs durs mimosa, ciboulette, poutargue.....	7,50€
Poireaux vinaigrette, pickles oignons rouges.....	8,00€
Traditionnelle soupe gratinée à l'oignon Parisienne.....	8,50€
Aubergine rôtie, sauce chimichurri, coriandre.....	10,00€
Avocat crevettes et pomelos, sauce cocktail.....	11,50€
Burrata crémeuse et tomate ananas, oignons frits.....	13,50€
Gros escargots de Bourgogne servis en coquille*.....	Par 6 14,00€ Par 12 27,00€
Pâté en croûte de volaille, pistache et cranberry.....	14,50€
Tartare de daurade à la coco et coriandre.....	15,50€
Saumon d'Ecosse mariné à l'aneth*.....	16,00€

Les poissons

Fish & chips, sauce tartare.....	21,00€
Filet de daurade, beurre blanc, chioggia rôtie.....	23,50€
Pavé de cabillaud, crème de chorizo, écrasé de pommes de terre acidulées.....	26,00€
Poulpe à la plancha, poivrons au xérès, mousseline de chou-fleur.....	29,00€
Belle sole française meunière ou à la plancha env. 450g.....	49,00€

Menu enfant

WEPLER
10€

Jusqu'à 12 ans.
Offert pour les moins de 6 ans.

- Steak haché ou Saucisses de Francfort ou Fish & chips
- Accompagnement au choix : purée, frites ou haricots verts
- Mousse au chocolat ou 2 boules de glace
- Coca-Cola (33cl) ou Fuze Tea (25cl) ou Jus de fruits (20cl)

 Tous nos plats sont « faits maison », à l'exception de ceux marqués d'un astérisque.



Les classiques Wepler

Tartare de bœuf traditionnel, haché minute ou « aller-retour ».....	20,00€
Salade César <i>Suprême de poulet plancha, sucrine, croûtons, parmesan, oignons frits, sauce César</i>	21,00€
Cheeseburger Wepler, frites.....	23,00€
Pavé de rumsteak sauce poivre vert.....	24,00€
Rognon de veau entier ou émincé sauce moutarde.....	24,50€
Demi-poulet mariné, pommes grenailles.....	25,00€
Andouillette de Troyes AAAAA grillée, pommes frites.....	25,50€
Côtes d'agneau « Allaiton de l'Aveyron », jus au thym, pomme darphin.....	29,00€
Entrecôte de bœuf à la plancha maturée 20 jours.....	32,00€
Aubergines rôties, sauce chimichurri, coriandre.....	16,00€

Les choucroutes

Choucroute Wepler <i>Échine, Francfort, Morteau, Poitrine fumée</i>	24,00€
Choucroute de la mer au beurre blanc <i>Saumon, Haddock, Daurade, Moule</i>	27,00€

Menus



Apéritif + Entrée + Plat
+ Dessert + Café

40€

Boissons comprises

Formule Express

Entrée + Plat
ou

Plat + Dessert

27€

Hors boissons

Au choix :

-Americano ou Lillet rosé, blanc, rouge ou Kir vin blanc ou Kir pétillant

-Œufs durs mimosa, ciboulette, poutargue
-Poireaux vinaigrette, pickles oignons rouges
-6 perles de l'océan, citron, pain de seigle et beurre

-Filet de daurade, beurre blanc, chioggia rôtie
-Onglet de bœuf sauce poivre vert
-Rognon de veau émincé sauce moutarde

-Mousse au chocolat « Guanaja »
-Riz au lait, compotée rhubarbe framboise
-Pavlova mangue, fruit de la passion et ananas
-Plateau de fromages affinés

+ Café ou Thé

+ ½ bouteille de vin Buzet (blanc, rouge ou rosé) ou ½ bouteille d'eau minérale



Plateau de fromages affinés..... 13,00€

Avec son Roquefort des caves Gabriel Coulet, accompagné d'un verre de Porto LBV (6cl)

Les desserts

Tous nos desserts sont élaborés sur place par notre chef pâtissier et son équipe.

Riz au lait, compotée rhubarbe framboise.....	8,00€
Mousse au chocolat « Guanaja ».....	8,80€
Ile flottante, tuile dentelle cacahuètes.....	9,00€
Crème brûlée à la vanille Bourbon.....	9,80€
Pavlova mangue, fruit de la passion et ananas.....	10,00€
L'original baba au rhum ambré Saint-James.....	11,50€
Fraisier Wepler.....	12,00€
Profiteroles préparées à la commande <i>3 choux, glace vanille et pot de chocolat chaud</i>	12,50€
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier.....	13,00€
Pruneaux à l'Armagnac*.....	15,00€

Les desserts glacés

Assortiment de glaces ou sorbets de votre choix*.....	9,50€
<i>Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Citron vert, Caramel, Poire, Cassis, Pomme</i>	
Coupe Wepler <i>Glace caramel, sorbet poire, meringue, chantilly, sauce caramel</i>	11,50€
Le Liégeois <i>Glace café ou chocolat, sauce, chantilly</i>	11,50€
Coupe Dame Blanche <i>Glace vanille, sauce chocolat, meringue et chantilly</i>	11,50€

Nos sorbets arrosés

Colonel <i>Sorbet citron vert et Vodka</i>	11,50€
Williamine <i>Sorbet poire et eau de vie de poire Williams</i>	11,50€
Trou normand <i>Sorbet pomme verte et Calvados</i>	11,50€
Chanoine <i>Sorbet cassis et crème de cassis</i>	11,50€